

Spargelspezialitäten

Spargelcremesuppe unter der Blätterteighaube

50 g Butter
60 g Mehl
0,8 l Spargelfond
0,2 l Sahne

Mehlschwitze erstellen, mit dem Spargelfond auffüllen.
20 Minuten köcheln lassen, mit Sahne verfeinern und abschmecken.
Erkaltete Suppe in Tassen füllen und mit Blätterteig abdecken
(Tassenrand und Blätterteig mit Ei bestreichen).
Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 20 Minuten backen.

Spargel-Risotto

2 Zwiebeln
30 g Butter
250 g Risottoreis
Salz, Pfeffer
750 g Geflügelbrühe
750 g Spargel

Zwiebeln würfeln und anschwitzen, Reis unterrühren, würzen und nach und nach die Brühe zugießen und garen.
Den geschälten und in kurze Stücke geschnittenen Spargel, 10 Minuten mit dem Risotto mitgaren.
Man kann das Risottogericht mit Weißwein, Garnelen und Krebspaste verfeinern.

Gebratener Spargel mit Orangen und Zitronenthymian (Salat)

600 g Spargel weiß
1 Navelorange
1 Zweig Zitronenthymian gezupft
1 Schalotte
½ Peperoni rot, entkernt
3 Olivenöl
Szechuanpfeffer
40 ml Vermouth trocken
100 g Spargelfond
1 EL Butter eiskalt

Spargel schälen, dann mit dem Spargelschäler von unteren Ende her der Länge nach in dünne Bänder schneiden. Die Orange filetieren, den herabtropfenden Saft auffangen.

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden sowie die Peperoni. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelbänder zusammen mit den Schalottenwürfel und Peperoni scharf anbraten.

Mit Salz, Zucker und Szechuanpfeffer würzen – mit Vermouth und Orangensaft ablöschen. Aufkochen, den Spargelfond zugeben sowie die Butterflöckchen. Die Thymianblättchen unterrühren. Die Flüssigkeit einkochen lassen, bis sie eine leicht cremige Konsistenz hat. Der Spargel soll dabei noch bissfest sein. Ende der Kochzeit die Orangenfilets zugeben. Das Gemüse leicht abkühlen lassen und auf 4 große Teller dekorativ anrichten als Salat.

Gebratener Spargel mit Entenbrust

Den geschälten Stangenspargel schälen und in schräge Scheiben schneiden, in Butter anbraten mit Puderzucker bestreuen (leicht karamelisieren) und mit Himbeeressig ablöschen.

Anrichten mit Salatbukett und Scheiben von der Entenbrust.

Spargeltempura mit Beerenchutney

500 g Spargel weiß
½ Bd. Koriander
80 g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 Eiklar
Öl zum Ausbacken

Spargel schälen, schräg halbieren.
Speisestärke mit Backpulver und 80 ml kaltem Wasser glatt rühren.
Eiklar steif schlagen und behutsam unterheben.
Öl auf 180 C erhitzen, Spargel durch den Teig ziehen und frittieren.
Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die
Korianderstengel im Ganzen frittieren. Zusammen mit Spargel und dem
Chutney anrichten.

100 g Beeren gemischt
2 Äpfel mehlig
1 Chilischote
1 Stck Ingwerwurzel
1 Schalotte
2 EL Palmzucker
100 ml Rotwein
40 ml Rotweinessig
1 Kardamomkapsel
1½ EL Sojasoße
1 TL Zitronenzesten
1 Kaffirlimettenblatt
3 EL Traubenkernöl

Äpfel, schälen, vierteln, entkernen und würfeln.
Chili putzen und in feine Streifen schneiden.
Ingwer, Schalotte schälen und fein würfeln.
Palmzucker in einer Kasserolle karamellisieren, mit Rotwein und Essig
ablöschen. Kardamomkapsel leicht quetschen.
Äpfel, Chili, Ingwer, Schalotte, Sojasoße, kardamomkapsel, Zitronenzesten
und Limettenblatt zufügen.
Alles zu einer marmeladenähnlichen Konsistenz einkochen.
Kasserolle vom Herd nehmen, Kardamomkapsel und Limettenblatt
entfernen.
Die Beeren und das Öl langsam unterheben.
Abkühlen lassen.

Spargel mit Haselnußpesto auf Rucola

1500 g Spargel weiß
150 g Haselnüsse, geschält und geröstet
Salz
0,2 L Spargelfond
2 EL Olivenöl
40 g Pecorino
1 Bd. Rucola

Spargel schälen und in siedendem Salzwasser bissfest garen.

Die Haselnüsse mit dem Spargelfond, Salz und Olivenöl im Standmixer grob pürieren. Die Masse in eine Schüssel füllen und Pecorino unterheben.

Rucolablätter waschen auf vorgewärmte Teller verteilen, den Spargel darüber legen und das ganze mit Pesto überziehen.

Man kann hierzu auch gebratene Perlhuhnbrüstchen servieren.

Crème Brulée von Spargel

500 g Spargel weiß
60 g Haselnüsse geschält
6 Eigelb
250 g Crème double
Salz, Zucker
4 EL Zucker braun

Haselnüsse auf ein Backblech unter dem backofengrill hellbraun rösten und auskühlen lassen. Spargelstangen schälen und in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser garen.

Herausheben, abkühlen lassen und in einem Küchentuch gut auspressen.

Spargel mit den Haselnüssen pürieren.

Das Eigelb in eine Schüssel füllen, die Crème double und das Spargelpüree darauf häufen. Das Ganze durch ein grobes Sieb streichen und in 4 backofenfeste Förmchen (Inhalt 125 ml) füllen.

Die Fettpfanne des backofens zwei Finger breit mit kochendem Wasser füllen, die Förmchen hineinstellen und alles in den vorgeheizten Ofen bei 120 C schieben. Die Creme etwa 60 Minuten garen. Förmchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Creme kurz vor dem servieren mit 1 TL braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

TIPP: Haselnüsse häuten Sie am besten. Nüsse 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, abgießen und eiskalt abschrecken. Jetzt lässt sich die Haut leicht abziehen.

Spargelkartoffelaufbau

1000 g Spargel grün
800 g Kartoffeln
300 g Schinken gekocht
300 g Creme fraîche
100 g Emmentaler gerieben
1 Knoblauchzehe
Butter
Salz und Pfeffer

Spargel schälen und in Stücke schneiden und ca. 7 Minuten garen.
Pellkartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden.
Schinken kleinwürfeln.
Eine feuerfeste Form ausbuttern und die drei genannten schichtweise in die Form geben. Creme fraîche mit Salz, Pfeffer und zerdrückten Knoblauch würzen und über den Auflauf geben.
Zuletzt den geriebenen Emmentaler darüberstreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Lauwarmer Spargelsalat

500 g Spargel weiß
250 g Spargel grün
2 EL Weissweinessig
1 TL Senf
Salz und Pfeffer
2 EL Olivenöl
1 Ei, hartgekocht grob gehackt
1 B. Hüttenkäse
1 Bd. Schnittlauch

Den Spargel schälen, garen und warm halbschräg schneiden.
Aus den weiteren Zutaten eine Soße erstellen, abschmecken und über den Spargel geben.
Servieren.